

フランス料理とワインを楽しむ会

くわはら館自慢のお料理とシェフソムリエおすすめのワインをお楽しみいただく会です。ワインが好きな方はもちろん、普段飲まれない方も気軽にお越しください。

日時：2018年4月10日（火）17：30～20：00のご希望のお時間

料金：お1人様¥6,500(税込)

定員：30名 要予約

【ご提供ワイン】



クウール・デ・ランパール 2005
(フランス ボルドー地方)

【シェフソムリエのおすすめポイント】
コンクリートにより発酵をさせているため酸化が抑えられ、葡萄本来の味を味わえるワインです。また、2005年は降雨、日照のバランスがとれたとてもいい年でした。

おすすめ



ロジャーグラート カバロゼ ブリュット 2013
(スペイン)

ドメーヌ デュ コロンビエ ソーヴィニヨンブラン
(フランス ロワール地方)



エラスリス エステート ピノ・ノワール
(チリ)

